فرن ميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

GE614ST/GE614W

دليل الكشف السريع..... ٢
الفرن..... ٢
لوحة التحكم ٣
الأدوات الإضافية ٣
استخدام كتيب الإرشادات ٤
احتياطات السلامة..... ٤
تركيب فرن الميكروويف ٦
ضبط الوقت ٦
ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة..... ٧
الطهي/التسخين ٧
مستويات الطاقة ٨
إيقاف الطهي ٨
ضبط وقت الطهي ٨
استخدام ميزة التسخين/الطهي الفوري (Réchauffement/cuisson instantanés)..٨
استخدام ميزة الطهي المزدوج ٩
إعدادات التسخين/الطهي الفوري ٩
استخدام ميزة الإزالة الأوتوماتيكية للثلج ١٠
إعدادات الإزالة الأوتوماتيكة للثلج ١٠
اختيار وضع جزء التسخين ١١
اختيار الأدوات الإضافية ١١
الشي ١١
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً ١٢
إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه ١٢
تأمين فرن الميكروويف ١٢
دليل أدوات الطهي ١٣
دليل الطهي ١٤
تنظيف فرن الميكروويف ٢٠٠
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ٢١
المواصفات الفنية..... ٢١

Planet First 100% Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق مُعاد تدويره بنسبة ١٠٠٪.

Code No.:DE68-03330A-02

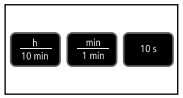
GE614STfinal 5/4/09 9:49 AM Page 2

دليل الكشف السريع

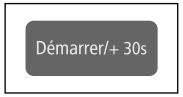
إذا أردت طهي بعض الطعام

إذا أردت تشغيل ميزة الإزالة الأوتوماتيكية للثلج لبعض الأطعمة

١. ضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة بالضغط على الزر "**مستوى الطاقة**" **(Niveau de Puissance)** مرة واحدة أو أكثر.



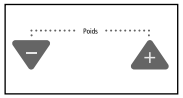
٢. حدد وقت الطهي بالضغط على الزر "**١٠ دقائق**" **(10min)** و"**دقيقة واحدة**" **(1min)** و"**١٠ ثوان**" **(10s)** كما هو مطلوب.



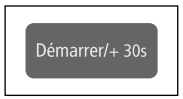
٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Démarrer)**.

النتيجة: يبدأ الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر "**إزالة أوتوماتيكية للثلج**" **(Auto Dégivrage)** مرة واحدة أو عدة مرات.

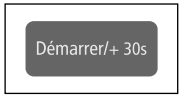


٢. حدد وزن الطعام بواسطة الضغط على الزرين "**أعلى/أسفل**" **(Haut/Bas)**



٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Démarrer)**.

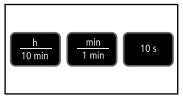
إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية



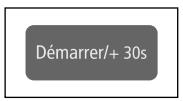
اترك الطعام في الفرن.
اضغط الزر "+**٣٠ ثانية**" **(+30s)** مرة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخرى.

إذا أردت شي بعض الطعام في الفرن

١. قم بتسخين الشواية إلى أن تصل إلى درجة الحرارة التي تريدها، وذلك بواسطة الضغط على الزر "**الشواية**" **(Grill)** ثم الضغط على الأزرار "**١٠ دقائق**" **(10min)** و"**دقيقة واحدة**" **(1min)** و"**١٠ ثوان**" **(10s)** والزر "**تشغيل**" **(Démarrer)**.

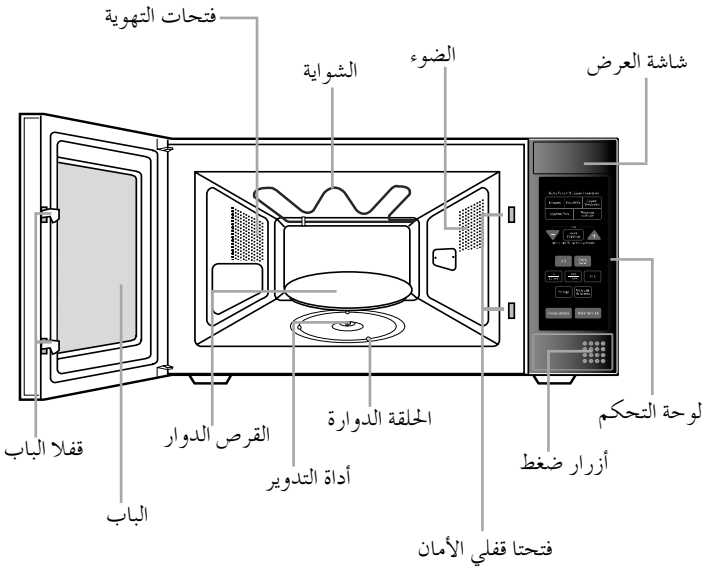


٢. ضع الطعام على الحامل الخاص بالفرن. اضغط على الزر "**الشواية**" **(Grill)** حدد وقت الطهي بالضغط على الزر "**١٠ دقائق**" **(10min)** و"**دقيقة واحدة**" **(1min)** و"**١٠ ثوان**" **(10s).**



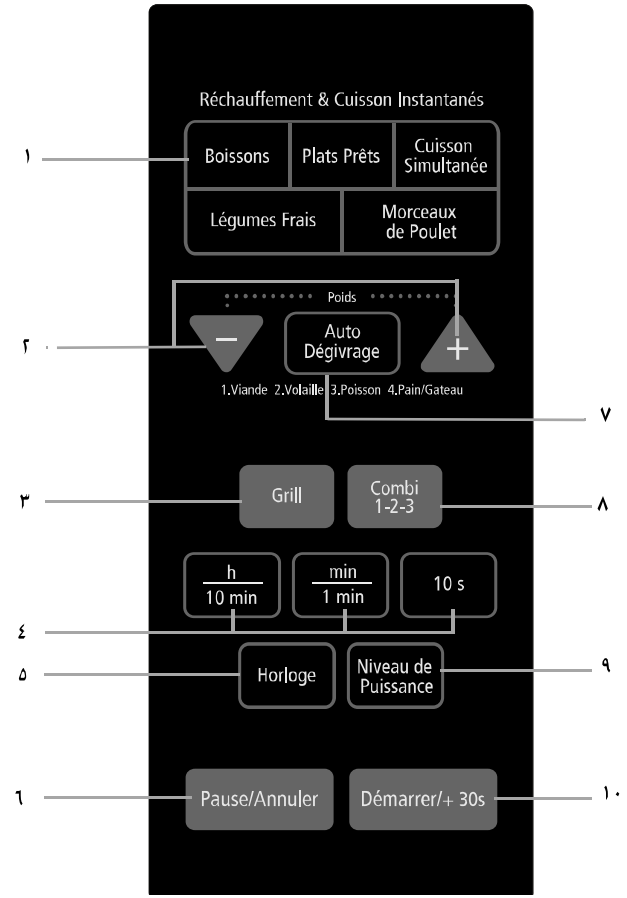
٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Démarrer)**.

الفرن



GE614STfinal 5/4/09 9:49 AM Page 3

لوحة التحكم

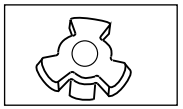


١. تحديد ميزة التسخين الفوري/الطهي (Réchauffement/cuisson instantanés)
٢. الزر "أعلى / أسفل" (الوزن) (HAUT/BAS)
٣. وضع "الشواية" (GRILL)
٤. "ضبط الوقت" (TIME SETTING)
٥. "ضبط الساعة" (HORLOGE)
٦. الزر "إيقاف مؤقت/إلغاء" (PAUSE/ANNULER)
٧. "ميزة الإزالة الأوتوماتيكة للثلج" (AUTO DEGIVRAGE)
٨. اختيار وضع "الجمع" (COMBI)
٩. اختيار وضع "الميكروويف/ مستوى الطاقة" (MICRO-ONDES/NIVEAU DE PUISSANCE)
١٠. "**تشغيل**" (DEMARRE)

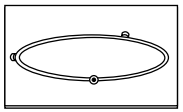
الأدوات الإضافية

AR

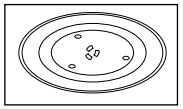
استناداً إلى الطراز الذي قمت بشرائه، يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.



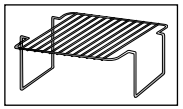
١. **أداة التدوير**، تكون موضوعة بالفعل على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



٤. **الحامل المعدني**، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي وفي الطهي باستخدام الميكروويف والشواية.

☚ **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

GE614STfinal 5/4/09 9:49 AM Page 4

استخدام كتيب الإرشادات

AR

لقد قمت بشراء فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- **احتياطات السلامة**
- **الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة**
- **تلميحات مفيدة للطهي**

ستجد داخل الغطاء دليل للكشف السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- **طهي الطعام**
- **فك التجميد للطعام**
- **شي الطعام**
- **زيادة وقت الطهي**

ستجد في مقدمة الكتيب رسومات توضيحية للفرن وللوحة التحكم حتى يمكنك التعرف على الأزرار بسهولة.

ملاحظة

هام

تستخدم إجراءات خطوة بخطوة ثلاثة رموز مختلفة.

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يحظر تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) يحظر تشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للإنثناء)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفل الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط،
لا تستخدم أي أوان معدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو أدوات الزينة أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
السبب: قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تلف الفرن.
- عند تسخين الطعام في الأواني البلاستيكية أو الورقية، يجب مراقبة الفرن نظراً لاحتمال حدوث حريق
- يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام مدة طهي زو تسخين أقل.
إذا تم استخدام الأوقات المعتادة، قد يتعدش الطعام لسخونة رائدة ومن ثم يحترق.
- إذا لاحظت وجود دخان، قم بإيقاف تشغيل الجهاز أو فصله عن الطاقة واترك الباب مغلقًا لمنع أي أدخنة؛
- قد يؤدي تسخين المشروبات في فرن الميكروويف إلى فورانها، ولذا يجب توخي الحذر عن التعامل مع الأواني لتجنب ذلك الموقف
دوماً انتظر بعض الوقت لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا بعد إيقاف تشغيل الفرن حتي يتم معادلة درجة الحرارة.
قلب السائل أثناء عند الضرورة وقلبه دوماً بعد التسخين.
في حالة تعرضك للإصابة بحروق، اتبع ارشادات الاسعافات الأولية التالية:
* اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
* قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
* لا تضع كريم أو زيت أو غسول علي الحرق.
- **لا تقم** أبداً بملء الآنية حتى أعلاها اختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- **لا تقم** أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجة الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث حروق؛
- يحظر سلق البيض أو تسخين البيض المسلوق جيداً دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف،
كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام
والبندق غير المقشر والطماطم ..إلخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتي يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة غير المقصودة بالحروق.

GE614STfinal 5/4/09 9:49 AM Page 5

احتياطات السلامة (تابع)

- **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.
- **يحظر** غمر كبل التيار الكهربي أو القابس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
- **يحظر** تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

- قد تلاحظ صوت قرقعة أثناء التشغيل (خاصة عند إجراء عملية إزالة الثلج).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف بدون وجود أي شئ بداخله، يتم فصل التيار الكهربي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيل الفرن بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة.

يفضل دوماً ترك كوب من الماء داخل الفرن، حيث يقوم الماء بامتصاص آشعة الميكروويف في حالة تشغيله بطريق الخطأ وهو فارغ.

- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

هام

- **لا** يجب السماح أبداً للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- **لا** تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن فقد تؤدي إلي خدش السطح مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج (إن وجد).

تحذير:
في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:
أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:
لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:
لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير:
عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

تحذير:
قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

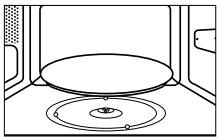
- لاسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار زو بمنظف ذي ضغط عالٍ.

تركيب فرن الميكروويف

AR

ضع الفرن على سطح مستو صلب يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سنتيمتر و يجب أن يكون السطح قوياً بشكل كاف ليتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

☚ إذا تعرض سلك الطاقة للتلف ، يجب إستبداله بسلك أو وحدة من نوع خاص متوفرة في الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد قدره ٥٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة كبل خاص.

يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل ☚ المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

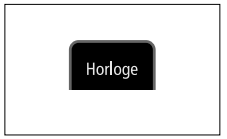
AR

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة عند توصيل الميكروويف بالطاقة، تظهر الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" على الشاشة تلقائيًا. الرجاء ضبط الوقت الحالي. ويمكن عرض الوقت بتنسيق 24 ساعة أو تنسيق 12 ساعة:

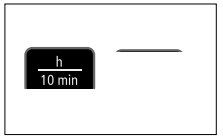
- ***عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى***
- ***بعد انقطاع التيار الكهربي***

✉ لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

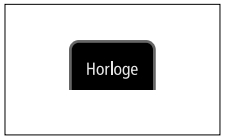


١. **لعرض الوقت** **اضغط الزر "الساعة" (HORLOGE)...**

بالتنسيق	
تنسيق ٢٤ ساعة	مرة
تنسيق ١٢ ساعة	مرتان



٢. قم بضبط الساعة باستخدام الزر"**ساعة" (h)** وضبط الدقائق باستخدام الزر "**دقيقة" (min)**.



٣. عند ظهور الوقت الصحيح، اضغط على الزر "**ساعة" (HORLOGE)**
مرة أخرى لبدء تشغيل الساعة.

النتيجة: يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه حاول تنفيذ أي من الحلول المعطاة.

◆ يعتبر ذلك أمراً عادياً.
- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

◆ لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على "**تشغيل" (Démarrer)**.
- هل الباب مغلق جيداً؟

◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بضغط الزر "**تشغيل" (Démarrer)**؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

◆ الطعام زائد النضج أو نيئ.
- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة داخل الفرن (ماس كهربي)
- هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
- قد يلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً. لحل هذه المشكلة ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة الكشف عن تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

✉ إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات **SAMSUNG**.

AR

الطهي|التسخين

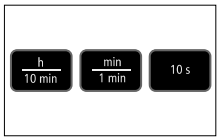
يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.

تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب

١. اضغط على الزر **"مستوى الطاقة" (Niveau de Puissance)**.

النتيجة: يظهر المؤشر (maximum cooking power) ٩٠٠ وات وهي طاقة الطهي القصوى):
حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر **"مستوى الطاقة" (Niveau de Puissance)** مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة المطلوبة والمقدر بالوات. راجع جدول مستويات الطاقة.



٢. حدد وقت الطهي بالضغط على الزر **"١٠ دقائق" (10min)** و**"دقيقة واحدة" (1min)** و**"١٠ ثوان" (10s)**.

٣. اضغط على الزر **"تشغيل" (Démarrer)**.

النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

☚ يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

☒ إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ وات)، اضغط على المفتاح "+٣٠ ثانية" **(30s+)** لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن بالعمل في الحال.

مستويات الطاقة

يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.

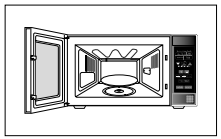
مستوى الطاقة	الطاقة الناتجة	
	الميكروويف	الشواية
عالي	٩٠٠ وات	
متوسط عالي	٦٠٠ وات	
متوسط	٤٥٠ وات	
متوسط منخفض	٣٠٠ وات	
إزالة الثلج	١٨٠ وات	
منخفض/الاحتفاظ بالطعام دافئاً	١٠٠ وات	
الشواية	–	١٣٠٠ وات
الجمع ١	٦٠٠ وات	١٣٠٠ وات
الجمع ٢	٤٥٠ وات	١٣٠٠ وات
الجمع ٣	٣٠٠ وات	١٣٠٠ وات

☒ في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل وقت الطهي.

☒ في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة وقت الطهي.

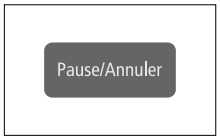
إيقاف الطهي

يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.



١. للإيقاف بشكل مؤقت؛
افتح الباب.

النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستكمال الطهي، أغلق الباب.ثم اضغط على الزر **"تشغيل" (Démarrer)** مرة أُخرى.



٢. للإيقاف نهائياً؛
اضغط الزر **"إيقاف مؤقت/إلغاء" (Pause/Annuler)**

النتيجة: إيقاف الطهي.
إذا رغبت في إلغاء إعداد الطهي،اضغط الزر **"إيقاف مؤقت/إلغاء" (Pause/Annuler)** مرة أخرى.

☚ يمكنك أيضاً إيقاف أي إعداد قبل بدء الطهي بواسطة ضغط الزر **"إيقاف مؤقت/إلغاء" (Pause/Annuler)**

AR

ضبط وقت الطهي

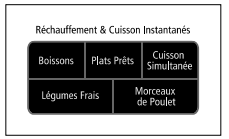
يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على مفتاح 30s+ لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

اضغط الزر "+٣٠ ثانية" **(30s+)** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

استخدام ميزة التسخين|الطهي الفوري (Réchauffement/cuisson instantanés)

عند استخدام ميزة التسخين الفوري|الطهي، يتم ضبط وقت الطهي تلقائيًا ولن تضطر إلى الضغط على الزر. يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على زر التسخين والطهي الفوري المناسب للحصول على عدد المرات المناسب.

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



اضغط علي زر **التسخين والطهي الفوري** الذي تريده عدد المرات الملائم.

اضغط الزر "+٣٠ ثانية" **(30s+)** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

النتيجة:

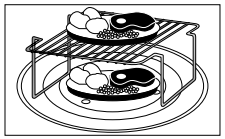
١) يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

مثال: اضغط على الزر "**مشروبات**" **(Boissons)** ثلاث مرات لتسخين ثلاثة فناجين من القهوة. راجع الجدول في الصفحة المقابلة لمعرفة تفاصيل أكثر.؟ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

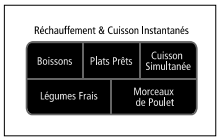
استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

استخدام ميزة الطهي المزدوج

يمكنك استخدام فرن الميكروويف من *Samsung*. لطهي نوعين مختلفين من الطعام في نفس الوقت باستخدام ميزة الطهي المزدوج.



١. ضع اثنين من **الوجبات الجاهزة** في الفرن، واحدة على القرص الدوار والأخرى على الحامل المعدني الموجود على القرص الدوار.



٢. اضغط على الزر "**طهي مزدوج**" **(Cuisson Simultanée)**

٣. اضغط الزر "+٣٠ ثانية" **(30s+)** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

النتيجة:

١) يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

مثال: اضغط على الزر "**طهي مزدوج**" **(Cuisson Simultanée)** لطهي طعام يتراوح وزنة بين ٢× ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جرام من الوجبات الجاهزة. راجع الجدول الموجود أدناه.

عند استخدام ميزة الطهي المزدوج (تسخين الطعام بالمستوى الثاني)، استخدم دائمًا الحامل. استخدام دائمًا الحامل المعدني، الذي يجب وضعه على القرص الدوار.

إعدادات التسخين/الطهي الفوري (Réchauffement/cuisson instantanés)

يبين الجدول التالي برامج التسخين التلقائي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار

الكود / الطعام	المقدار	مدة الانتظار	التوصيات
١. المشروبات (مثلجة) القهوة واللبن والشاي والماء	١٥٠ مل (عدد ١ فنجان) ٣٠٠ مل (عدد ٢ فنجان) ٤٥٠ مل (عدد ٣ فنجان) ٦٠٠ مل (عدد ٤ فنجان)	١–٢دقائق	صب السائل في فناجين خزفية وقم بتسخينه بدون غطاء. ضع فنجاناً واحداً في الوسط وفنجانين متقابلين و ٣ أو ٤ فناجين على شكل دائرة. اتركها مدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها وتوخى الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).
٢.الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٠٠–٣٥٠ جرام ٤٠٠–٤٥٠ جرام ٥٠٠–٥٥٠ جرام	٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٣.الطهي المزدوج	٢ × ٣٠٠ – ٣٥٠ جرام ٢ × ٤٠٠ – ٤٥٠ جرام	٢ دقيقة	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات). ضع إحدى الطبقين على القرص الدوار والآخر على الحامل.
٤. الخضراوات الطازجة	٢٠٠–٢٥٠ جرام ٣٠٠–٣٥٠ جرام ٤٠٠–٤٥٠ جرام ٥٠٠–٥٥٠ جرام ٦٠٠–٦٥٠ جرام ٧٠٠–٧٥٠ جرام	٣ دقائق	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في إناء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ مللي من الماء (٣ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٤٥٠ جرام، أو ٦٠ مللي (٤ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٥٠٠ إلى ٦٥٠ جرام و٧٥ مللي (٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٧٠٠ إلى ٧٥٠ جرام. (عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.)
٥. قطع الدجاج	٢٠٠–٣٠٠ جرام (قطعة واحدة) ٤٠٠–٥٠٠ جرام (قطعتان) ٦٠٠–٧٠٠ جرام (٢–٣ قطع) ٨٠٠–٩٠٠ جرام (٣–٤ قطع)		امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه.

استخدام ميزة الإزالة الأوتوماتيكية للثلج (Auto Dégivrage)

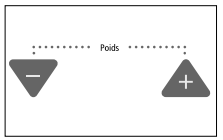
AR

تُمكنك ميزة "الإزالة الأوتوماتيكية للثلج" (Auto Dégivrage) من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك. يتم ضبط وقت إزالة الثلج ومستوى الطاقة تلقائياً. فقط حدد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.

١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **"إزالة أوتوماتيكية للثلج" (Auto Dégivrage)** مرة واحدة أو عدة مرات.
(راجع الجدول الموضح في الصفحة التالية لمعرفة المزيد من التفاصيل)



٢. حدد وزن الطعام بواسطة الضغط على الزرين **"أعلى/أسفل" (Haut/Bas)** الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢٠٠٠ جرام

٣. اضغط على الزر **"تشغيل" (Démarrer)**.

النتيجة:

- تبدأ عملية إزالة الثلج.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية إزالة الثلج ليذكرك بقلب الطعام.
- اضغط الزر **"تشغيل" (Démarrer)** مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

يمكنك أيضاً إزالة الثلج عن الطعام يدوياً. للقيام بذلك، حدد وظيفة الطهي/التسخين مع تحديد مستوى الطاقة إلى ١٨٠ وات. راجع المقطع المسمى "الطهي/التسخين" في الصفحة رقم ٧ لمزيد من التفاصيل.

AR

إعدادات الإزالة الأوتوماتيكية للثلج (Auto Dégivrage)

يبين الجدول التالي برامج الإزالة الأوتوماتيكية للثلج والكميات المراد إزالة الثلج عنها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

قم بإزالة كافة أنواع مواد التغليف قبل بدء إزالة الثلج. ضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق خزفي.

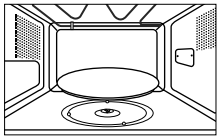
الكود / الطعام	المقدار	مدة الانتظار	التوصيات
١. اللحوم	٢٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بتقليب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢. الدواجن	٢٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم اقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع دجاجة كاملة وقطع الدجاج.
٣. الأسماك	٢٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيول الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألمونيوم. اقلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع الأسماك الكاملة وقطع السمك الفيليه.
٤. الخبز/ الكعك	١٢٥–١٠٠٠ جرام	٥–٢٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عندما تقوم بفتح بابه. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. ولكنه غير مناسب للحلوى والكعك المغطى بالفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.

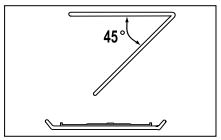
اختيار وضع جزء التسخين

يستخدم جزء التسخين عند الشي. هناك وضع واحد فقط. يجب إعلام العملاء متى يجب وضعه في الوضع العمودي.

- **الوضع الأفقي للشي أو وضع الطهي المجمع للميكروويف + الشواية**

☚ قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع العمودي.

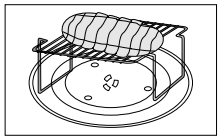




لتعيين جزء التسخين إلى...	ثم...
الوضع الأفقي (الشواية أو أسلوب الطهي المجمع الميكروويف + الشواية)	◆ اسحب جزء التسخين تجاهك ◆ ادفع جزء التسخين إلى أعلى حتى يصبح موازياً لسقف الفرن (للجزء العلوي منه)
عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.	

اختيار الأدوات الإضافية

استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف، ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.



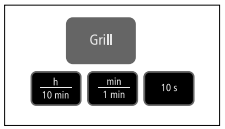
إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

✉ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي في صفحة ١٣.

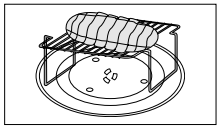
AR

الشي

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر حامل شي مع فرن الميكروويف.

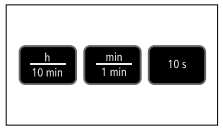


١. قم بتسخين الشواية مسبقًا حتى درجة الحرارة المطلوبة بالضغط على الزر **"الشواية" (Grill)** وضبط وقت التسخين المسبق بالضغط على الأزرار **"١٠ دقائق" (10min)** و**"دقيقة واحدة" (1min)** و**"١٠ ثوان" (10s).**

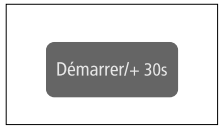


٢. افتح الباب وضع الطعام على الحامل. أغلق الباب.

٣. اضغط على الزر **"الشواية" (Grill)**
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:



٤. حدد وقت الشي بالضغط على الزر وضبط وقت التسخين المسبق بالضغط على الأزرار **"١٠ دقائق" (10min)** و**"دقيقة واحدة" (1min)** و**"١٠ ثوان" (10s)**.
الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.



٥. اضغط على الزر **"تشغيل" (Démarrer).**
النتيجة: يبدأ شي الطعام. عند الانتهاء من الشي.
١) يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوتاً ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشي.فقد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً.

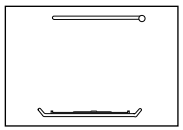
تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

الطهي باستخدام بالميكروويف والشواية معاً

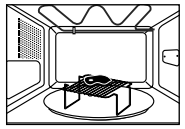
يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.

استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون

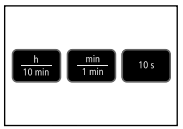


١. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي، راجع اختيار وضع جزء التسخين صفحة ١١ للحصول على مزيد من المعلومات.

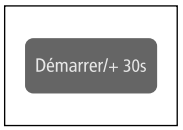


٢. افتح باب الفرن.
ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار.
أغلق الباب.

٣. اضغط على الزر **"جمع" (Combi)**.
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الميكروويف والشواية)
٦٠٠ وات (الطاقة الخارجة)
حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر **"جمع" (Combi)** مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة الملائم.
لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٤. حدد وقت الطهي بالضغط على الزر **"١٠ دقائق" (10min)** و**"دقيقة واحدة" (1min)** و**"١٠ ثوان" (10s)** كما هو مطلوب.
الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.



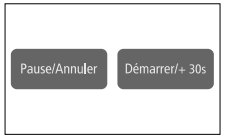
٥. اضغط على الزر **"تشغيل" (Démarrer).**
النتيجة: تبدأ عملية الطهي المجمع. عند الانتهاء.
١) يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ وات.

AR

إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

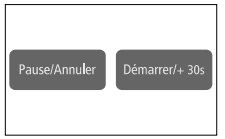


١. اضغط الزرين "**إيقاف مؤقت/إلغاء**" **(Pause/Annuler)** و"**تشغيل**" **(Démarrer)** في وقت واحد.

النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.

- لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.



٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط على الزرين "**إيقاف مؤقت/إلغاء**" **(Pause/Annuler)** و "**تشغيل**" **(Démarrer)** معاً مرة أخرى.

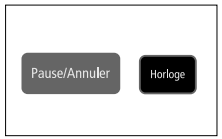
النتيجة:

- يظهر عرض المؤشر التالي.

- يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى.

تأمين فرن الميكروويف

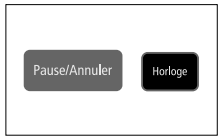
تم تزويد فرن الميكروويف ببرنامج أمان بسيط خاص، وهو يتيح تأمين الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



١. اضغط على الزرين "**إيقاف مؤقت/إلغاء**" **(Pause/Annuler)** و"**الساعة**" **(Horloge)** في وقت واحد.

النتيجة:

- يتم تامين الفرن (لا يمكن تحديد أي من الوظائف).
- يظهر الحرف "L" على شاشة العرض.



٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط على الزرين "**إيقاف مؤقت/إلغاء**" **(Pause/Annuler)** و"**الساعة**" **(Horloge)** في وقت واحد.

النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

GE614STfinal 5/4/09 9:49 AM Page 13

دليل أدوات الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة Microwave Safe (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	آمنة للاستخدام في الميكروويف	التعليقات
ورق الألمونيوم	✗ ✓	يمكن استخدامها بكميات صغيرة لحماية السطح من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربي إذا كان الورق قريب من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كمية كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مقدماً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية، والفخارية، والخزفية المطلية والصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من الفوم التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. وقد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بمعدن	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزخرفة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في كسره أو شرخه.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. ويكون مناسب في التدفئة فقط.
المعدنية		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورقية		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهو الطعام الذي يستغرق مدد قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربي.
البلاستيكية		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. ولا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة الشريط حيث سينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كان يمكن استخدامها في الغلي أو صالحة للاستخدام في الفرن. ولا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. وعند الضرورة قم بثقبها بالشوكة.
الورق الأبيض الشفاف الذي به طبقة شمعية أو دهنية	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ :**موصى به**
✗ ✓ :**يستخدم بحذر**
✗ :**غير آمن**

GE614STfinal 5/4/09 9:49 AM Page 14

AR

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة.
تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يوجد العديد من أنواع الطعام التي يمكن طهوها في الميكروويف، بما في ذلك الخضراوات الطازجة والمجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

مدد الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى – راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	١٠,٥–٩,٥	٣–٢	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩,٥–٨,٥	٣–٢	إضافة ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥–٧,٥	٣–٢	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩–٨	٣–٢	إضافة ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥–٧,٥	٣–٢	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩,٥–٨,٥	٣–٢	إضافة ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

- **الأرز:** استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الإناء. بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
  ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.
- **المعجنات:** استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع غطاء. قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	١٥–١٤ ١٧,٥–١٦,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	٢٠–١٩ ٢٢–٢١	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	١٦–١٥ ١٨,٥–١٧,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	١٧–١٦ ٢١–٢٠	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٥٥٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	١١–١٠ ١٤–١٢	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن. أضف ٢٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

GE614STfinal 5/4/09 9:49 AM Page 15

دليل الطهي (تابع)

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠–٤٥ مللي ماء بارد (٢–٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤–٣,٥ ٧–٧,٥	٣	قطّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام	٦–٥,٥	٣	أضف ٦٠–٧٥ ميللي (٥–٦ ملاعق) ماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٤–٤,٥	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤–٤,٥ ٧,٥–٨,٥	٣	قطّع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام	٣,٥–٤	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٢,٥–٣	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
الكرات	٢٥٠ جرام	٣,٥–٤	٣	قطّع الكرات إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	١–١,٥ ٢–٢,٥	٣	جهز عيش الغراب إما ككقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
بصل السيبولاس	٢٥٠ جرام	٤–٤,٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام	٣,٥–٤	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٣–٤ ٧–٨	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام	٤,٥–٥	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم تعيين المدد المحددة في الجدول باعتبار السوائل التي لها درجة حرارة الغرفة تتراوح درجة حرارتها بين +١٨ إلى +٢٠ درجة مئوية، وأن الأطعمة المثلجة تتراوح درجة حرارتها بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

- تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة – حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحاً.

مستويات الطاقة والتقليب

- يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات.

راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

- قلّب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.
- توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام. من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار

- من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى، للرجوع إليها في المستقبل. تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه. دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية. تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢–٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول. توخى المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

GE614STfinal 5/4/09 9:49 AM Page 16

AR

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢–٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: من ٣٠–٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان) ٦٠٠ مللي (٤ فنجان)	٩٠٠ وات	١–١,٥ ١,٥–٢ ٢,٥–٣ ٣,٥–٤	٢–١	تصب المشروبات في الأكواب وُتسخن بدون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين مقابلين لبعضهما وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وُتقلب جيداً.
الحساء (مثلج)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٣–٣,٥ ٣,٥–٤,٥ ٤–٥	٣–٢	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يقلب مرة أخرى قبل التقديم.
يخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥–٦	٣–٢	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥–٥,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٥–٦	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥–٥,٥ ٥,٥–٦,٥ ٧–٨	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

دليل التسخين المزدوج

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
دجاج بالكاري والأرز (مثلج)	٢ × ٣٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٦–٧	٣	كون وجبتين من كل من المكونين المثلجين وضعهما على طبقين خزفيين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٢ × ٣٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٥,٥–٦,٥	٣	كون وجبتين من ٢–٣ من المكونات المثلجة وضعهما على طبقين خزفيين مسطحين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل.

GE614STfinal 5/4/09 9:49 AM Page 17

AR

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٢–٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٢–٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٢–٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٢–٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ وات	٣٠–٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة و١٠ ثوان	٢–٣	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضعها في وسط القرص الدوار. لا تضع غطاء. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم.

إزالة الثلج

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في إزالة الثلج عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإزالة الثلج عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إزالة الثلج عن الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

- إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء إزالة الثلج.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية إزالة الثلج واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إزالة الثلج. تختلف مدة الانتظار لعملية إزالة الثلج التامة حسب الكمية المطلوب إزالة الثلج عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإزالة الثلج عنه.

لإزالة الثلج عن الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين –١٨ إلى –٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

GE614STfinal 5/4/09 9:49 AM Page 18

AR

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة فك التجميد (١٨٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم اللحم البقري المفروم	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٨,٥–٧,٥ ١٦–١٤	٣٠–٥	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
الدواجن قطع الدجاج الدجاجة بالكامل	٥٠٠ جرام (قطعتان) ١٠٠٠ جرام	١٨–١٦ ٣٣–٣١	٦٠–١٥	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
الأسماك شرائح السمك سمكة كاملة	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٨–٧ ١٥–١٤	٢٥–١٠	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألومنيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!
الفاكهة التوت	٢٥٠ جرام	٨,٥–٧,٥	١٠–٥	وزع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) التوست/ الشطائر	قطعتان ٤ قطع ٢٥٠ جرام	٢–٥, ٣,٥–٣ ٦,٥–٦	٢٠–٥	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لفك التجميد!

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح لحم الخنزير وفخذ الخنزير وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ٦٠٠ وات + الشواية و٤٥٠ وات + الشواية و٣٠٠ وات + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. يجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال.

لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب استخدام (الميكروويف + الشواية) معاً، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

GE614STfinal 5/4/09 9:49 AM Page 19

AR

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جرام)	الشواية فقط	٤–٥	٣,٥–٤,٥	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	عدد ٢–٤	الشواية فقط	٢–٣	١–٢	ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي منها إلى أعلى على شكل دائرة على القرص الدوار مباشرة.
الخبز المشوي (مثلج)	٢٠٠ جرام (قطعة واحدة) ٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ وات + الشواية	٥–٦	–	ضع أرغفة الخبز بشكل منحرف على ورق الخبز على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام (عدد ٢) ٤٠٠ جرام (عدد ٤)	٣٠٠ وات + الشواية	٤,٥–٥,٥ ٧,٥–٨,٥	–	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع بعضاً من الجبن فوقها. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق فوق الحامل.
توست بالطماطم – الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٥–٦	–	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. يترك لمدة ٢–٣ دقائق.
توست هاواي (بالأناناس، لحم الخنزير، شرائح الجبن)	٢ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٦–٧	–	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. ضع قطعتين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. يترك لمدة ٢–٣ دقائق.
البطاطس المحمصة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٤,٥–٥,٥ ٦,٥–٧,٥	–	قم بتقطيع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية.
البطاطس / الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية	١٣–١٥	–	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
قطع الدجاج	٨٥٠ جرام (٤ قطع)	٤٥٠ وات + الشواية	١١–١٢	٩–١٠	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل. يترك لمدة ٢–٣ دقائق.
قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم)	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	الشواية فقط	١٣–١٥	١٢–١٤	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
التفاح المخبوز	عدد ٢ ثمرة تفاح (حوالي ٤٠٠ جرام)	٤٥٠ وات + الشواية	٦–٧	–	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على القرص الدوار.

GE614STfinal 5/4/09 9:49 AM Page 20

دليل الطهي (تابع)

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠–٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣– ٥دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠–٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين
ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة ١ دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات. قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
صبه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات،
حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذو غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠–١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ وات.
اتركه في الفرن لمدة ٢–٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- **الأسطح الداخلية والخارجية**
- **الباب وقفلي الباب**
- **القرص الدوار والحلقة الدوارة**

☛ تأكد دوماً من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.
☛ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. وقم بمسحه وتجفيفه.

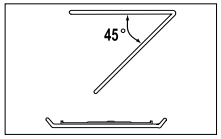
٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل الطبق القابل للغسيل في غسالة الأطباق عند الحاجة.

يحظر سكب الماء في الفتحات. كما **يحظر** استخدام أي مادة حاكة أو محاليل كيماوية وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.



عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.

AR

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.
لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- **كسر إحدى مفصلاته**
- **تدهور حالة الأقفال**
- **تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات**

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

يحظر إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

السبب: قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

الطراز	GE614ST/GE614W
مصدر الطاقة	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة الميكروويف الشواية وضع الطهي المجمع	 ١٥٠٠ وات ١٣٠٠ وات ٢٨٠٠ وات
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/٩٠٠ وات – ٦ مستويات (IEC-705)
التردد	٢٤٥٠ ميغا هرتز
الماجنترون	OM75P(31)
أسلوب التبريد	موتور مروحة التبريد
الأبعاد (العرض×الارتفاع×العمق) الخارجية تجويف الفرن	 ٥٥٥ ×٣١٣ ×٤٥٩ مم ٣٧٥ ×٢٦٢ ×٣٩٢ مم
الحجم	٤٠ لتر
الوزن الصافي	 ٢٠ كيلو جرام تقريباً

GE614STfinal 5/4/09 9:50 AM Page 22

GE614STfinal 5/4/09 9:50 AM Page 23

لاستفساراتكم أو تعليقاتكم

البلد	رقم الهاتف	الموقع الالكتروني
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

GE614ST_UPC-03330B-01_EN.fm Page 1 Wednesday, June 30, 2010 8:16 PM

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

GE614ST / GE614W

Quick Look-up Guide 2
Oven 2
Control Panel 3
Accessories 3
Using this Instruction Booklet 4
Safety Precautions 4
Installing Your Microwave Oven 5
Setting the Time 6
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 6
Cooking / Reheating 7
Power Levels 7
Stopping the Cooking 7
Adjusting the Cooking Time 8
Using the Instant Reheat/Cook (Réchauffement/cuisson instantanés) Feature 8
Using the Dual Cook Feature 8
Instant Reheat / Cook (Réchauffement/cuisson instantanés) Settings . 9
Using the Auto Defrost (Auto Dégivrage) Feature 9
Auto Defrost (Auto Dégivrage) Settings 10
Choosing the Heating Element Position 10
Choosing the Accessories 10
Grilling 11
Combining Microwave and the Grill 11
Switching the Beeper Off 12
Safety-Locking Your Microwave Oven 12
Cookware Guide 13
Cooking Guide 14
Cleaning Your Microwave Oven 20
Storing and Repairing Your Microwave Oven 21
Technical Specifications 21

Planet First 100% Recycled Paper

This manual is made with 100% recycled paper.

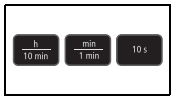
Code No.: DE68-03330B-02

EN

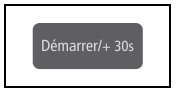
Quick Look-up Guide

If you want to cook some food

1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Niveau de Puissance** button one or more times.



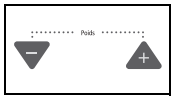
2. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** or **10 s** button as required.



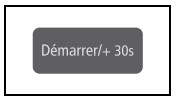
3. Press the **Démarrer** button.
   Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to auto auto defrost some food

1. Place the frozen food in the oven.
   Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Dégivrage** button one or more times.

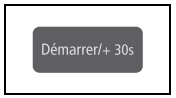


2. Select the food weight by pressing the **Haut/Bas** button.



3. Press the **Démarrer** button.

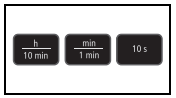
If you want to add extra 30 seconds



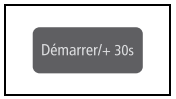
Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to grill some food

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button, time settng(**10min** , **1min** and **10s** button) and **Démarrer** button.

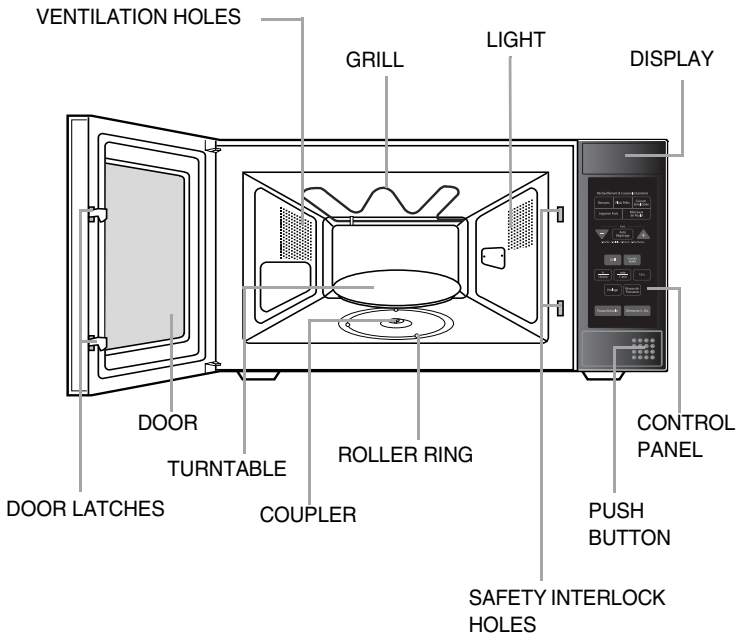


2. Place the food on the rack in the oven.
   Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.

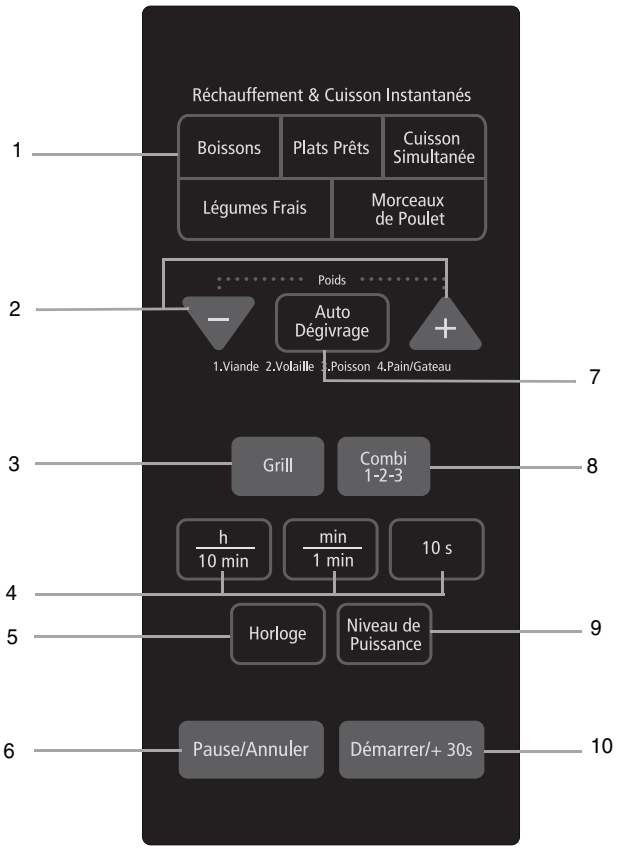


3. Press the **Démarrer** button.

Oven



Control Panel

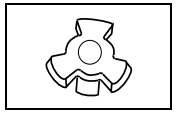


1. RECHAUFFEMENT / CUISSON INSTANTANES (INSTANT REHEAT/COOK) SELECTION
2. HAUT/BAS (UP/DOWN) BUTTON Weight (poids)
3. GRILL MODE SELECTION
4. TIME SETTING
5. HORLOGE(CLOCK) SETTING
6. PAUSE/ANNULER (PAUSE/ CANCEL) BUTTON
7. AUTO DEGIVRAGE (AUTO DEFROST) FEATURE
8. COMBI MODE SELECTION
9. MICRO-ONDES/NIVEAU DE PUISSANCE (MICROWAVE/ POWER LEVEL) MODE SELECTION
10. DEMARRER (START) BUTTON

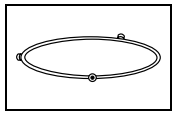
Accessories

EN

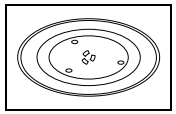
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



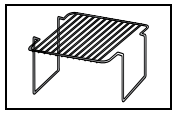
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose : The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose : The metal rack can be used to cook two dishes at the same time. One dish may be placed on the turntable and the otherdish on the rack. The metal rack can be used in grill andcombination cooking.

☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

EN

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwa ve oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

Important

Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens;
  DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.
  Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
  Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  If normal times are allowed they may overheat and burn.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation
  ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
  Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
  In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
  NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended;
  Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
- **DO NOT** cover the ventilation slots with cloths or paper. They may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
  The oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

GE614ST_UPC-03330B-01_EN.fm Page 5 Wednesday, June 30, 2010 8:16 PM

Safety Precautions(continued)

- **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
  Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
- Stand at arms length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

- You may notice a Clicking sound during operation(especially when the oven is defrosting).

Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

- **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.
  It is best to leave a glass of water inside the oven at all times.The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

IMPORTANT

- Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **DO NOT** use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.(If provided)

WARNING:
If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:
It is hazardous for anyone other than a comperent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING:
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING:
Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING:
When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

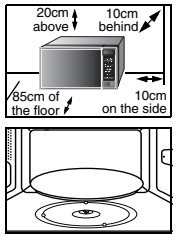
WARNING:
Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high pressure cleaner.

Installing Your Microwave Oven

EN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

EN

Setting the Time

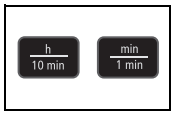
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. **To display the time in the...** **Then press the Horloge button...**

24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.

3. When the right time is displayed, press the **Horloge** button again to start the clock.
Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

◆ This is normal.
- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

◆ The oven does not start when you press the **Démarrer** button.
- Is the door completely closed?

◆ The food is not cooked at all
- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Démarrer** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

◆ The food is either overcooked or undercooked
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

◆ The oven causes interference with radios or televisions
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

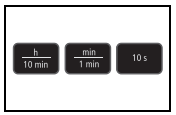
Cooking / Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door

1. Press the **Niveau de Puissance** button.
Result : The 900W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the **Niveau de Puissance** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.

3. Press the **Démarrer** button.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(900W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

You can choose among the power levels below.

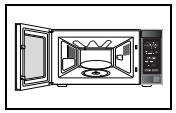
Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	900 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST	180 W	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Démarrer** again.

2. To stop completely;
Press the **Pause/Annuler** button
Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Pause/Annuler** button again.

☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Pause/Annuler** button.

EN

Adjusting the Cooking Time

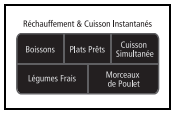
You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

Using the Instant Reheat/Cook (Réchauffement/ cuisson instantanés) Feature

With the Instant Reheat and Cook (Réchauffement/cuisson instantanés) feature, the cooking time is set automaticallyand you do not have to press the button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat and Cook button there quired number of times.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



Press the **Réchauffement/cuisson instantanés** button which you want the required number of times.

Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.
Result :

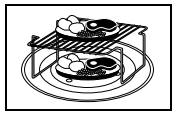
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 time (once every minute).
3) The current time is displayed again, after open door and press the cancel button.

Example: Press the **Boissons** button three times to reheat three cups of coffee. Refer to the table on the opposite page for turther details.?Use only recipients that are microwave-safe.

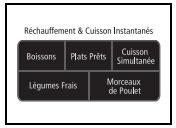
✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Using the Dual Cook Feature

Your Samsung microwave oven can cook two different foods at the same timeusing the Dual Cook Feature.



1. Place two **Plats Prêts** in the oven, one on the turntable and the other on the metal rack, which is placed on the turntable.



2. Press the **Cuisson Simultanée** button.

3. Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.
Result :
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 time (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Cuisson Simultanée** button two times to reheat cook 2x400~450g of Plats Prêts. Refer to the table below.

☛ When using Cuisson Simultanée (heating 2 levels of food), always use the rack.Always use the metal rack, which should be put on the turntable.

Instant Reheat / Cook (Réchauffement/cuisson instantanés) Settings

The following table presents the various Réchauffement/cuisson instantané (Instant Reheat & Cook) Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code / Food	Portion	Standing Time	Recommendations
1. Boissons (Chilled) Coffee, milk, tea, water	150 ml(1cup) 300 ml(2cups) 450 ml(3cups) 600 ml(4cups)	1-2 mins	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir the drinks before and after standing time and be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2. Plats Prêts (Chilled)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 mins.	Put the meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 compo-nents (e.g. meat with sauce, vegetables andside dishes like potatoes, rice or pasta).
3. Cuisson Simultanée	2 x 300 - 350 g 2 x 400 - 450 g	2 mins.	Put each meal on a ceramic plate and cover it with microwave cling film. This programme is suitable for the meals consisting of 3 compo-nents (e.g. meat with sauce, vegetables and side dishes like potatoes, rice or pasta). Place one plate on the turntable and the other one the rack.
4. Légumes Frais	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 mins.	Weigh the vegetables after washing, cleaning and cutting into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45 ml (3 tablespoons) water when cooking 200-450 g, add 60 ml (4 tablespoons) for 500-650 g and add 75 ml (5 tablespoons) for 700-750 g. Stir after cooking. (When cooking bigger quantities, stir once during cooking.)
5. Morceaux de Poulet	200-300 g (1 pc) 400-500 g (2 pcs) 600-700 g (2-3 pcs) 800-900 g (3-4 pcs)	-	Brush the chicken pieces with oil and spice them with pepper, salt and paprika. Put them on the high rack with the skin-side down. Turn over when the oven beeps.

Using the Auto Defrost (Auto Dégivrage) Feature

EN

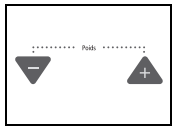
The Auto Defrost (Auto Dégivrage) feature enables you to defrost meat, poultry, fish. The defrost time and power level are set automatically.

You simply select the programme and the weight.

✉ Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Dégivrage** button one or more times. (Refer to the table on the next page for further details)



2. Select the food weight by pressing the **Haut/Bas** button**.** It is possible to set up to a maximum of 2000g

3. Press the **Démarrer** button.
Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** button again to finish defrosting.

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 7 for further details.

EN

Auto Defrost (Auto Dégivrage) Settings

The following table presents the various Auto Defrost (Auto Dégivrage) programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a ceramic plate.

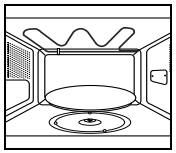
Code / Food	Portion	Standing Time	Recommendations
1. Viande	200 - 2000 g	20-60 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat.
2. Volaille	200 - 2000 g	20-60 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions.
3. Poisson	200 - 2000 g	20-50 min.	Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets.
4. Pain / Gateau	125 - 1000 g	5-20 min.	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

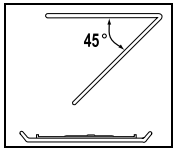
Choosing the Heating Element Position

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

- ***Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking***

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.



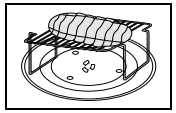


To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

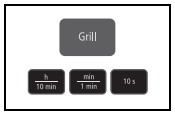


If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

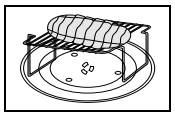
✉ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 13.

Grilling

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

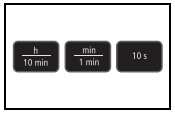


1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.



2. Open the door and place the food on the rack.
Close the door.

3. Press the **Grill** button.
Result : The follwing indications are displayed:



4. Set the Grilling time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.
The maximum grilling time is 60 minutes.

5. Press the **Démarrer** button.
Result : Grill cooking start. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

☛ Check that the heating element is in the horizontal position.

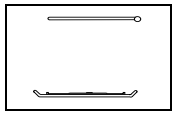
Combining Microwave and the Grill

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

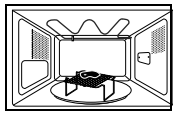
EN

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 10 for further details.

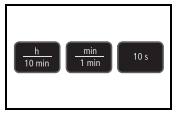


2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.

3. Press the **Combi** button.
Result : The following indications are displayed:
(microwave and grill mode)
600W (out power)

✉ Select the appropriate power level by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.

☛ You cannot set the temperature of the grill.



4. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button as required.
The maximum cooking time is 60 minutes.

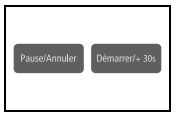
5. Press the **Démarrer** button.
Result : Combination cooking starts. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

EN

Switching the Beeper Off

You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Pause/Annuler** and **Démarrer** buttons at the same time.
   Result :
   - ◆ The following indication is displayed.

   - ◆ The oven does not beep each time you press a button.

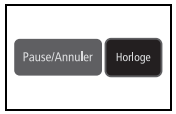
2. To switch the beeper back on, press the **Pause/Annuler** and **Démarrer** buttons again at the same time.
   Result :
   - ◆ The following indication is displayed.

   - ◆ The oven operates with the beeper on again.

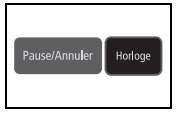
Safety-Locking Your Microwave Oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1. Press the **Pause/Annuler** and **Horloge** buttons at the same time.
   Result :
   - ◆ The oven is locked (no funtions can be selected).
   - ◆ The display shows "L".



2. To unlock the oven, press the **Pause/Annuler** and **Horloge** buttons again at the same time.
   Result : The oven can be used normally.

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ :Recommended
✓✗:Use Caution
✗ :Unsafe

GE614ST_UPC-03330B-01_EN.fm Page 14 Wednesday, June 30, 2010 8:16 PM

EN

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over, standing time for the food is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables
Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Spinach	300g	600W	9½-10½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and add salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	900W	14-15 16½-17½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	900W	19-20 21-22	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g 375g	900W	16-17 20-21	5	Add 400 ml cold water. Add 550 ml cold water.
Pasta	250g 375g	900W	10-11 12-14	5	Add 1000 ml hot water. Add 2000 ml cold water.

GE614ST_UPC-03330B-01_EN.fm Page 15 Wednesday, June 30, 2010 8:16 PM

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 7-7½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5½-6	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4-4½	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3½-4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	3-4 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

- Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
- Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
- Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
- Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
- It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

- When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference.
- Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
- Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
- Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

- Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

GE614ST_UPC-03330B-01_EN.fm Page 16 Wednesday, June 30, 2010 8:16 PM

EN

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: about 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (Coffee, tea and water)	150ml (1 cup) 300ml (2 cups) 450ml (3cups) 600ml (4 cups)	900W	1-1½ 1½ -2 2½ -3 3½ -4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	350g 450g 550g	900W	3-3½ 3½-4½ 4-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramis bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	5 -6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4½ -5½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½ -5½ 5½ -6½ 7-8	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Chicken Curry & Rice (chilled)	2x350g	900W	6-7	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwavecling-film. Put one plate directly on theturn table, other on the rack.
Plate Meal (chilled)	2x350g	900W	5½-6½	3	Plate two meals of 2-3 chilled com-ponents on two flat ceramic plates. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

GE614ST_UPC-03330B-01_EN.fm Page 17 Wednesday, June 30, 2010 8:16 PM

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1 min. to 1min. 10 sec	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

GE614ST_UPC-03330B-01_EN.fm Page 18 Wednesday, June 30, 2010 8:16 PM

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200g 400g	7½ -8½ 14-16	5-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces	500g (2 pcs)	16-18	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1000g	31-33		
Fish				
Fish fillets/ Whole fish	200g 400g	7-8 14-15	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	7½ -8½	5 - 10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca 50 g) Toast/ Sandwich	2 pcs 4 pcs 250g	½-2 3-3½ 6-6½	5 - 20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

GE614ST_UPC-03330B-01_EN.fm Page 19 Wednesday, June 30, 2010 8:16 PM

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25g)	Grill only	4-5	3½-4½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	1-2	Put bread rolls first with the bottom side up on the rack.
Grilled Bread (chilled)	200g (1pc) 400g (4pcs)	300 W + Grill	5-6	--	Put the baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Grilled Tomatoes	200g (2pc) 400g (4pc)	300 W + Grill	4½-5½ 7½-8½	--	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4pc (300g)	300 W + Grill	5-6	--	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300g)	300 W + Grill	6-7	--	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250g 500g	600 W + Grill	4½-5½ 6½-7½	--	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	400g	450 W + Grill	13-15	--	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Pieces	850g(4 pc)	450 W + Grill	11-12	9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops (medium)	400g (4pc)	Grill only	13-15	12-14	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	2 apples (ca. 400g)	450 W + Grill	6-7	--	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish on the rack.

Cooking Guide(continued)

EN

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

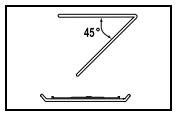
☛ ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water.Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ **Clean the** microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

EN

Model	**GE614ST / GE614W**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1500 W
Grill	1300 W
Combined mode	2800 W
Output power	100 W/900 W - 6 Level (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	555 x 313 x 459 mm
Oven cavity	375 x 262 x 392 mm
Volume	40 liter
Weight	
Net	20 kg approx

Note

Note

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	

GE614ST_UPC-03330B-01_FR.fm Page 1 Wednesday, June 30, 2010 8:18 PM

SAMSUNG

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et guide de cuisson

GE614ST / GE614W

Présentation rapide 2
Four 2
Tableau de commandes 3
Accessoires 3
Utilisation du mode d'emploi 4
Précautions d'emploi 4
Installez votre four à micro-ondes 5
Réglage de l'horloge 6
Problèmes et solutions 6
Cuisson/Réchauffage 7
Puissances 7
Arrêt de la cuisson 7
Réglage du temps de cuisson 8
Utilisation de la fonction Réchauffement/cuisson instantanés 8
Utilisation de la fonction Double cuisson 8
Réglages de la fonction Réchauffement/cuisson instantanés 9
Utilisation de la fonction Auto Dégivrage 9
Réglages de la fonction Auto Dégivrage 10
Choix de la position de l'élément chauffant 10
Choix des accessoires 10
Faire griller 11
Combinaison micro-ondes et gril 11
Arrêt du signal sonore 12
Sécurité enfants 12
Guide des récipients 13
Guide de cuisson 14
Nettoyage du four à micro-ondes 20
Rangement et entretien du four à micro-ondes 21
Caractéristiques techniques 21

Planet First 100% Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

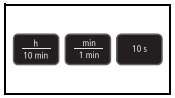
Code No.: DE68-03330B-02

FR

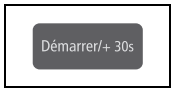
Présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments

1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Niveau de Puissance**.



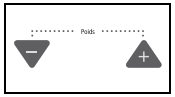
2. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **10 min**, **1 min** ou **10 s** selon les besoins.



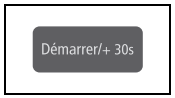
3. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.
   Result : La cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.

Si vous souhaitez décongeler des aliments automatiquement

1. Placez les aliments surgelés dans le four.
   Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Dégivrage**.

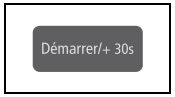


2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur le bouton **Haut/Bas**.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

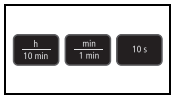
Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires



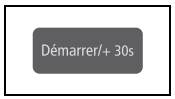
Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Si vous souhaitez faire griller des aliments

1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Grill**, réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons **10 min** , **1 min** et **10 s** et appuyez sur le bouton **Démarrer**.



2. Placez les aliments sur la grille et enfournez-le tout. Appuyez sur le bouton **Grill**. Sélectionnez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.

Four

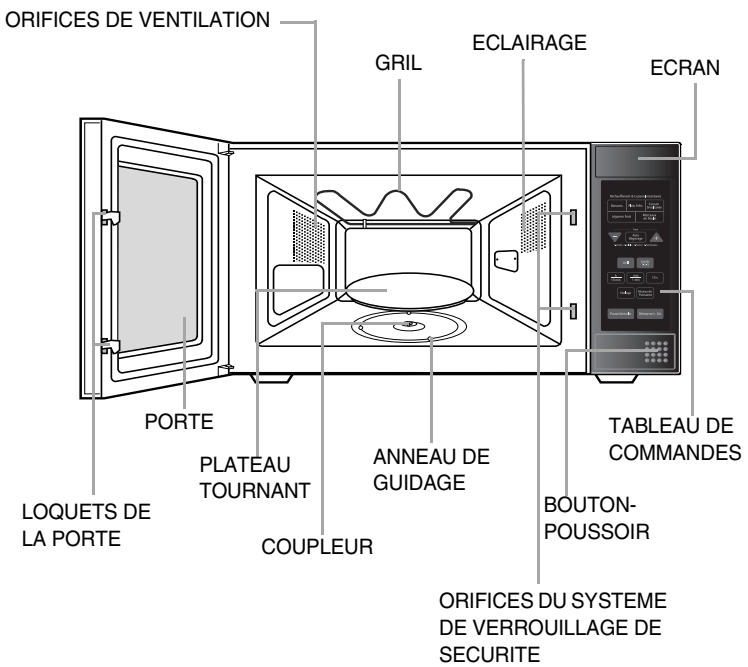
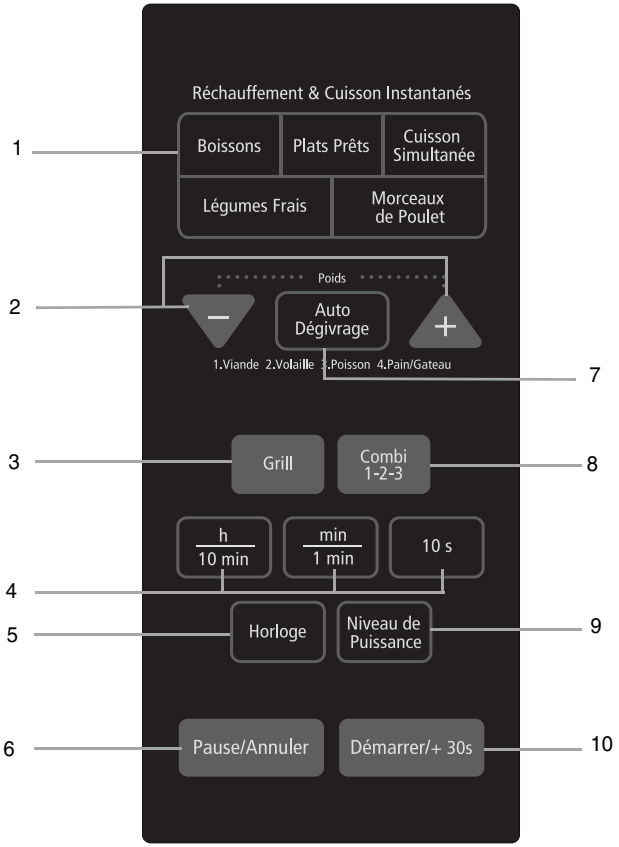


Tableau de commandes

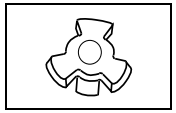


1. SELECTION DU MODE RECHAUFFEMENT / CUISSON INSTANTANES
2. BOUTON HAUT/BAS (poids)
3. SELECTION DU MODE GRILL
4. REGLAGE DU TEMPS
5. REGLAGE DU HORLOGE
6. BOUTON PAUSE/ANNULER
7. FONCTION DE AUTO DEGIVRAGE
8. SELECTION DU MODE COMBI (CUISSON COMBINEE)
9. SELECTION DU MODE MICRO-ONDES/NIVEAU DE PUISSANCE
10. BOUTON DEMARRER

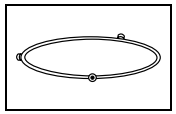
Accessoires

FR

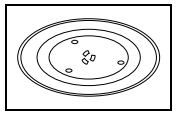
Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.



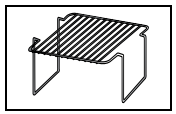
1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.
   Purpose : Le coupleur permet de faire tourner le plateau.



2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   Purpose : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   Purpose : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Grille métallique** : à placer sur le plateau tournant.
   Purpose : Cette grille métallique vous permet de faire cuire deux plats en même temps. Vous pouvez poser un plat sur le plateau tournant et un autre plat sur la grille. La grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.

☛ **N'utilisez JAMAIS** le four à micro-ondes sans le coupleur, l'anneau de guidage et le plateau.

FR

Utilisation du mode d'emploi

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

Au début de ce mode d'emploi, vous trouverez un aide-mémoire qui décrit les quatre opérations de base :

- ***cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),***
- ***décongeler un plat,***
- ***Utiliser le gril,***
- ***augmenter le temps de cuisson.***

Au début du mode d'emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

Les instructions pas-à-pas utilisent quatre symboles :

Important **Remarque**

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
  Raison: Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation : laissez **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu en fin de cuisson (et pendant la cuisson si nécessaire).
  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  * immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
  * recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe. **NE faites JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé. Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.

Précautions d'emploi (suite)

- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Raison: L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Un cliquetis peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Raison: Ces bruits sont normaux. Ils indiquent un changement de puissance.

- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés par un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques coupants pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre (si fournis).

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT :
n'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des risques engendrés par une utilisation incorrecte.

AVERTISSEMENT :
en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

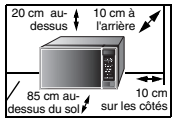
AVERTISSEMENT :
les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

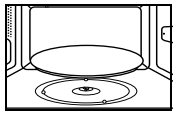
- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un nettoyeur haute pression.

Installez votre four à micro-ondes

FR

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.





1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

FR

Réglage de l'horloge

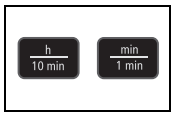
Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez Lorsque l'alimentation est fournie, « 0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement à l'écran. Réglez l'heure actuelle. afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été et inversement.

1. **Pour afficher l'heure au format...** — **Appuyez sur le Bouton Horloge...**

24 heures	Une fois
12 heures	Deux fois



2. Réglez l'heure à l'aide du bouton **h** et les minutes à l'aide du bouton **min** .

3. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez à nouveau sur le bouton **Horloge** pour activer l'horloge.

Result : L'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l'un des problèmes ci-dessous, effectuez les vérifications suivantes.

◆ Ceci est tout à fait normal.
- Condensation à l'intérieur du four
- Circulation d'air autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation

◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton **Démarrer**.
- La porte est-elle bien fermée ?

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits
- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton **Démarrer** ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

◆ Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques)
- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

◆ Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs
- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte des interférences, l'affichage peut être réinitialisé. Pour résoudre ce problème, débranchez la prise du four et rebranchez-la. Réglez de nouveau l'horloge.

✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

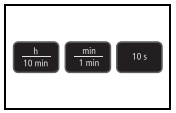
Cuisson/Réchauffage

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte

1. Appuyez sur le bouton **Niveau de Puissance**.
Result : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche.
Réglez la puissance appropriée en appuyant à nouveau sur le bouton **Niveau de Puissance** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.



2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.

3. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.
Result : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

☛ **Ne mettez jamais** le four en route lorsqu'il est vide.

✉ Pour faire chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

Puissances

Vous pouvez choisir entre six puissances différentes.

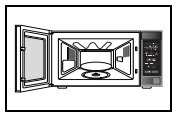
Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	GRIL
ELEVE	900 W	
MOYENNEMENT ELEVE	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYENNEMENT BAS	300 W	
DECONGELATION	180 W	
BAS / MAINTIEN AU CHAUD	100 W	
GRIL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

✉ Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

✉ En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.



1. Pour interrompre provisoirement la cuisson :
ouvrez la porte.
Result : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton **Démarrer**.

2. Pour arrêter définitivement la cuisson :
appuyez sur le bouton **Pause/Annuler**
Result : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Pause/Annuler**.

☛ Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en marche en appuyant simplement sur le bouton **Pause/Annuler**.

FR

Réglage du temps de cuisson

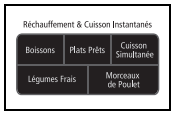
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Utilisation de la fonction Réchauffement/cuisson instantanés

Grâce à la fonction de cuisson et de Réchauffement/cuisson instantanés, le temps de cuisson se règle automatiquement sans appuyer sur le bouton. Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur le bouton de cuisson et de réchauffage immédiats approprié autant de fois que nécessaire.

Placez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



Appuyez sur le bouton **Réchauffement/cuisson instantanés** autant de fois que nécessaire.

Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
Result :

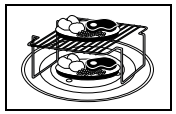
1) Le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau après que vous avez ouvert la porte et appuyé sur le bouton Cancel (Annuler).

Exemple : appuyez trois fois sur le bouton **Boissons** pour réchauffer trois tasses de café. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau de la page opposée. N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

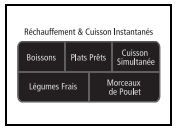
✉ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Utilisation de la fonction Double cuisson

Votre four à micro-ondes Samsung est capable de cuire deux plats en même temps grâce à la fonction Double cuisson.



1. Placez deux **Plats Prêts** dans le four, l'un sur le plateau tournant et l'autre sur la grille métallique posée sur le plateau tournant.



2. Appuyez sur le bouton **Cuisson Simultanée.**

3. Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.
Result :
   1) Le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

Exemple : appuyez deux fois sur le bouton **Cuisson Simultanée** pour faire réchauffer 2 Plats Prêts de 400 à 450 g chacun. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

☛ Lorsque vous utilisez la fonction de **Cuisson Simultanée** (cuisson sur deux niveaux), utilisez toujours la grille. Celle-ci doit toujours être posée sur le plateau tournant.

Réglages de la fonction Réchauffement/cuisson instantanés

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson et de Réchauffement/cuisson instantané, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson.

Code / Aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1. Boissons (réfrigérée) Café, lait, thé, eau	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2 min.	Versez le liquide dans des tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 ou 4 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez la boisson avant et après le temps de repos. Soyez prudent lorsque vous retirez les tasses du four (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2. Plats Prêts (réfrigéré)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
3. Cuisson Simultanée	2 x 300 à 350 g 2 x 400 à 450 g	2 min.	Placez chaque aliment dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Posez l'une des assiettes sur le plateau tournant et l'autre assiette sur la grille.
4. Légumes Frais	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 450 g, 60 ml (4 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 650 g et 75 ml (5 cuillères à soupe) pour une portion de 700 à 750 g. Remuez après la cuisson (lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson).
5. Morceaux de Poulet	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (2 à 3 morceaux) 800 à 900 g (3 à 4 morceaux)	-	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Placez-les sur la grille hauteur maxi., côté peau vers le bas. Retournez-les lorsque le signal sonore retentit.

Utilisation de la fonction Auto Dégivrage

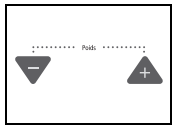
Le mode Auto Dégivrage permet de décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement.

Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

✉ N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Dégivrage**
(pour plus d'informations, reportez-vous au tableau situé à la page suivante).



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur le bouton **Haut/Bas.**
Le réglage maximal est 2000 g.

3. Appuyez sur le bouton**Démarrer**.
Result :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit à la moitié du temps de décongélation.
- Appuyez de nouveau sur le bouton **Démarrer** pour poursuivre la décongélation.

✉ Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/réchauffage par micro-ondes et une puissance de 180 W. Reportez-vous à la section intitulée
« Cuisson/Réchauffage » à la page 7 pour plus de détails.

FR

FR

Réglages de la fonction Auto Dégivrage

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Auto Dégivrage, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment.

Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson dans une assiette en céramique.

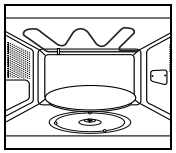
Code / Aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1. Viande	200 à 2000 g	20 à 60 min.	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient au bœuf, à l'agneau, au porc, aux steaks, aux côtelettes et à la viande hachée.
2. Volaille	200 à 2000 g	20 à 60 min.	Protégez les extrémités des pattes et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient pour les poulets entiers et les morceaux de poulet.
3. Poisson	200 à 2000 g	20 à 50 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient pour les poissons entiers et les filets.
4. Pain / Gateau	125 à 1000 g	5 à 20 min.	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gateau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gateau à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gateau à la crème et aux fruits ou des gateau nappés de chocolat.

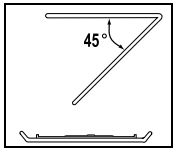
Choix de la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. Il ne peut se mettre que dans une seule position. Il convient d'informer le consommateur des situations nécessitant un positionnement vertical.

- ***Position horizontale pour la cuisson au gril ou la cuisson combinée micro-ondes + gril***

☛ Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez pas dessus une pression excessive lorsque vous le placez en position verticale.



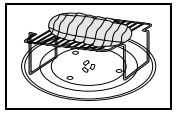


Pour placer l'élément chauffant en...	Vous devez...
Position horizontale (cuisson au gril ou cuisson combinée micro-ondes + gril)	◆ Tirer l'élément chauffant vers vous ◆ Pousser l'élément vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.

Choix des accessoires

Utilisez des récipients transparents aux micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

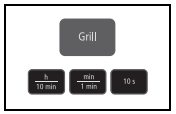


Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

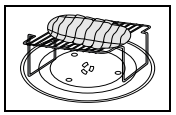
✉ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients à la page 13 :

Faire griller

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four à micro-ondes à cet effet.

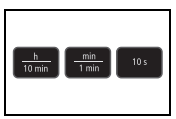


1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Grill** et réglez le temps de préchauffage en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.



2. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Fermez la porte.

3. Appuyez sur le bouton **Grill**.
Result : Les indications suivantes s'affichent :



4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s**.
Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

5. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.
Result : La cuisson au gril commence. Une fois la cuisson terminée :
1) Le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

✉ Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson.
Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

☛ Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

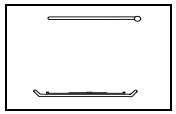
☛ Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

Combinaison micro-ondes et gril

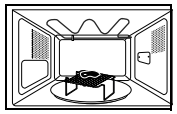
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement et en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

☛ Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.



1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous à la page 10 pour plus de détails.

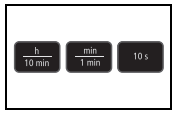


2. Ouvrez la porte du four.
Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau.
Fermez la porte.

3. Appuyez sur le bouton **Combi**.
Result : Les indications suivantes s'affichent :
(mode micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)

✉ Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Combi** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

☛ Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons **10 min**, **1 min** et **10 s** selon les besoins.
Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

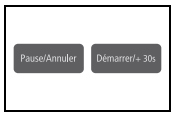
5. Appuyez sur le bouton **Démarrer**.
Result : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) Le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure actuelle s'affiche à nouveau.

✉ La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée micro-ondes et gril est de 600 W.

FR

Arrêt du signal sonore

Le signal sonore peut être arrêté à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Pause/Annuler** et **Démarrer**.
   Result :
   - L'indication suivante apparaît .

   - Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

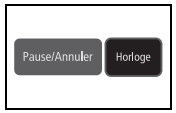
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Pause/Annuler** et **Démarrer**.
   Result :
   - L'indication suivante apparaît .

   - Le four fonctionne de nouveau avec le signal sonore.

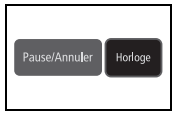
Sécurité enfants

Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons **Pause/Annuler** et **Horloge**.
   Result :
   - Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
   - La lettre « L » s'affiche.



2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Pause/Annuler** et **Horloge**.
   Result : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

Guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.

Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (transparent aux micro-ondes).

Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Transparent aux micro-ondes	Commentaires
Aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des étincelles peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une chaleur excessive peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peuvent prendre feu.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des étincelles ou prendre feu.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et essuie-tout	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
• Film plastique	✓	N'utilisez pas de plastique mélaminé. Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils vont au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé

✓✗ : à utiliser avec précaution

✗ : dangereux

GE614ST_UPC-03330B-01_FR.fm Page 14 Wednesday, June 30, 2010 8:18 PM

FR

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction générant eux-mêmes de la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson par micro-ondes
Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais ne peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez pendant la durée minimale de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	300 g	600 W	9½-10½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/maïs)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Couvrez pendant la cuisson.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	14-15 16½-17½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	19-20 21-22	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g 375 g	900 W	16-17 20-21	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide. Ajoutez 550 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g 375 g	900 W	10-11 12-14	5	Ajoutez 1 000 ml d'eau chaude. Ajoutez 2 000 ml d'eau froide.

GE614ST_UPC-03330B-01_FR.fm Page 15 Wednesday, June 30, 2010 8:18 PM

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g sauf contre-indications - reportez-vous au tableau. Couvrez pendant la durée minimale de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	3½-4 7-7½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5½-6	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4-4½	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250 g 500 g	4-4½ 7½-8½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les choux-fleurs en orientant les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3½-4	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	2½-3	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	3½-4	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Préparez des petits champignons entiers ou en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	4-4½	3	Emincez les oignons en fines rondelles ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	3½-4	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	3-4 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Choux-raves	250 g	4½-5	3	Coupez les choux-raves en petits dés.

FAIRE RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous.
Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20°C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7°C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Evitez de réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Il est préférable de réchauffer des aliments délicats, présents en grandes quantités ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes) à faible puissance.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter les projections bouillantes de liquides et de possibles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Evitez de surchauffer (au risque de détériorer) les aliments.
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court lapse de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

FAIRE RECHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours s'écouler un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter les projections bouillantes et de possibles brûlures, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

GE614ST_UPC-03330B-01_FR.fm Page 16 Wednesday, June 30, 2010 8:18 PM

FR

FAIRE RECHAUFFER LES ALIMENTS POUR BEBE

ALIMENTS POUR BEBE :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BEBE :

Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : environ 37°C.

REMARQUE

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 1½ -2 2½ -3 3½ -4	1-2	Versez la boisson dans les tasses et réchauffez sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	350 g 450 g 550 g	900 W	3-3½ 3½-4½ 4-5	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	5 -6	2-3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4½ -5½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film plastique spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	5-6	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½ -5½ 5½ -6½ 7-8	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film plastique spécial micro-ondes.

Guide du double réchauffage

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Poulet au curry et riz (réfrigérés)	2 x 350 g	900 W	6-7	3	Placez deux plats composés de deux aliments réfrigérés sur deux assiettes en céramique. Recouvrez-les de film plastique spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.
Plats préparés (réfrigérés)	2 x 350 g	900 W	5½-6½	3	Placez deux plats composés de 2 à 3 aliments réfrigérés sur deux assiettes plates en céramique. Recouvrez le tout de film plastique spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.

Guide de cuisson (suite)

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min. à 1 min. 10 s.	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans une bouteille en verre stérilisée. Placez-la au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

DECONGELATION

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si des amis arrivent à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage afin de permettre au liquide produit par la décongélation de s'écouler.

- Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les une fois la moitié du temps écoulée, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, protégez-les en les enveloppant de petits morceaux d'aluminium en cours de décongélation.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer avant de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez-en compte lors de la congélation et la décongélation des aliments.

Pour décongeler des aliments à une température comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

GE614ST_UPC-03330B-01_FR.fm Page 18 Wednesday, June 30, 2010 8:18 PM

Guide de cuisson (suite)

FR

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande Bœuf haché	200 g 400 g	7½-8½ 14-16	5-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez-la à la moitié du temps de décongélation !
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	500 g (2 morceaux) 1000 g	16-18 31-33	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poisson Filets de poisson / poisson entier	200 g 400 g	7-8 14-15	10-25	Placez le poisson congelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Fruits Baies	250 g	7½-8½	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain Petits pains (environ 50 g chacun) Tartine/ sandwich	2 unités 4 unités 250 g	½-2 3-3½ 6-6½	5-20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain à l'horizontale sur du papier absorbant au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
- côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fins filets de poisson, sandwiches et tous types de tartines garnies.

REMARQUE IMPORTANTE
lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
- 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + gril :
- les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court pour dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE
lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires. Sinon, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

GE614ST_UPC-03330B-01_FR.fm Page 19 Wednesday, June 30, 2010 8:18 PM

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 4 minutes.

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps côté (min.)	2. Temps côté (min.)	Instructions
Tartines	4 tartines (25 g/tartine)	Gril uniquement	4-5	3½-4½	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	Gril uniquement	2-3	1-2	Disposez les petits pains sur la grille, tout d'abord face envers vers le haut.
Pain grillé (réfrigéré)	200 g (1 pain) 400 g (4 pains)	300 W + Gril	5-6	--	Posez la baguette en diagonale sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Tomates grillées	200 g (2 tomates) 400 g (4 tomates)	300 W + Gril	4½-5½ 7½-8½	--	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en Pyrex. Placez-les sur la grille.
Tartine tomate-fromage	4 tartines (300 g)	300 W + Gril	5-6	--	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	2 tartines (300 g)	300 W + Gril	6-7	--	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 6½-7½	--	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.
Gratin de légumes ou de pommes de terre (réfrigéré)	400 g	450 W + Gril	13-15	--	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Morceaux de poulet	850 g (4 morceaux)	450 W + Gril	11-12	9-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 tomates)	Gril uniquement	13-15	12-14	Badigeonnez les côtelettes d'agneau d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Pommes au four	2 pommes (env. 400 g chacune)	450 W + Gril	6-7	--	Epépinez les pommes et remplissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Placez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.

Guide de cuisson (suite)

FR

ASTUCES SPECIALES

FAIRE FONDRE LE BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique.
Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.
Remuez une fois ou deux en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites-la chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois la gélatine fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GATEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ à 4½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : baies mélangées) dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans de petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

CUIRE DU PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée avec couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILEES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette de taille moyenne en céramique.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W.
Laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Nettoyage du four à micro-ondes

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.

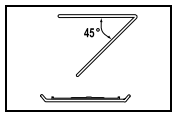
2. Retirez les projections ou autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.

3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :
- ne s'y accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✉ **Nettoyez l'**intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.



Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.

Rangement et entretien du four à micro-ondes

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :
- débranchez-le de l'alimentation,
- appelez le service après-vente le plus proche.

✉ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.
Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et ce mode d'emploi peuvent être modifiés sans préavis.

FR

Modèle	**GE614ST / GE614W**
Source d'alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	
Micro-ondes	1500 W
Gril	1300 W
Mode de cuisson combinée	2800 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Système desement	Moteur de ventilation
Dimensions (L x H x P)	
Extérieures	555 x 313 x 459 mm
Cavité du four	375 x 262 x 392 mm
Capacité	40 litres
Poids	
Net	20 kg env.

GE614ST_UPC-03330B-01_FR.fm Page 22 Wednesday, June 30, 2010 8:18 PM

Remarque

GE614ST_UPC-03330B-01_FR.fm Page 23 Wednesday, June 30, 2010 8:18 PM

Remarque

SAMSUNG

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
BAHRAIN	8000-4726	www.samsung.com
Egypt	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
Morocco	080 100 2255	
Oman	800-SAMSUNG (726-7864)	
Saudi Arabia	9200-21230	
Turkey	444 77 11	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	